

Domaine Bachelet-Monnot - Puligny-Montrachet - 2020



Principalement issu des climats Corvée des Vignes (en limite de Meursault) et Les Meix (en contrebas des célèbres Pucelles), ce Puligny incarne fièrement ses origines. D'un côté l'éclat d'un fruit juteux et tonique, complété d'une nuance crémeuse, de l'autre la verticalité, l'élégance florale et aérienne, la lumière intérieure typiques du célèbre finage. Voici incontestablement une des grandes réussites du millésime à Puligny-Montrachet.

Alors que le berceau viticole familial se situait plutôt dans la partie Sud de la Côte de Beaune, de Maranges jusqu'à Chassagne, Marc et Alexandre ont eu l'opportunité d'étendre le vignoble qu'ils exploitent jusqu'à Puligny-Montrachet (et même Meursault), un propriétaire qui vendait auparavant ses raisins à une célèbre maison de négoce Beaunoise ayant choisi de leur confier ses vignes en fermage. Force est de constater que nos jeunes vignerons, fort talentueux et travailleurs acharnés, ont rapidement su capter l'identité profonde des terroirs de Puligny-Montrachet.

Marc et Alexandre exploitent aujourd'hui plusieurs parcelles principalement situées sur le climat Corvée des Vignes, limitrophe du finage de Meursault, ainsi que sur Les Meix, terroir situé juste en contrebas du célèbre Premier Cru Les Pucelles. Ajoutons également le très qualitatif terroir des Houlières, au sud du finage, en allant vers Chassagne, avec ses sols mêlant marnes blanches, argiles et calcaires souples.

Dès le premier nez, on perçoit clairement les marqueurs d'un grand Puligny, dans toute son élégance aérienne et florale, sa verticalité lumineuse. L'imprégnation minérale évoque une roche immaculée, scintillante. Les notes de fleurs du verger, de violette, de miel d'acacia ou de genêt, de jasmin, d'œillet et de pollen virevoltent avec grâce au-dessus du verre. On aime l'éclat tonique du fruit, sur le noyau de pêche et la poire, complétés de nuances plus crémeuses de beurre de baratte, de crème d'amande et de praliné.

On retrouve en bouche ce fruit à la fois généreux, énergique et acidulé typique de ce beau millésime 2020. On se régale de coulis de fruits blancs, de pulpe d'orange et de clémentine, d'anone, de kaki et de papaye, d'une touche de citron vert. De fins amers entre noyau de fruit, kumquat et Trévisse animent le milieu de bouche et s'équilibrent avec une dimension lactée plus enveloppante et délicatement vanillée. Tout ici respire l'harmonie, jusqu'à la finale superbe d'intensité et de persistance.

Ce magnifique représentant de l'iconique appellation brillera sur des noix de Saint-Jacques snackées, une sole ou un filet de Saint-Pierre servi avec son beurre blanc et accompagné d'une purée de pommes de terre ou de

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

topinambour, ou encore de gnocchis. On adore.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bachelet-Monnot - Puligny-Montrachet - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Complexe et raffiné : roche immaculée, scintillante, fleurs du verger, violette, miel d'acacia ou de genêt, jasmin, œillet et pollen, noyau de pêche et poire, des nuances plus crémeuses de beurre de baratte, de crème d'amande, de praliné

Bouche : Un fruit à la fois généreux, énergétique et acidulé. Coulis de fruits blancs, pulpe d'orange et de clémentine, anone, kaki et papaye. De fins amers entre noyau de fruit, kumquat et Trévisse animent le milieu de bouche. Finale intense, douce nuance vanillée

Accords mets-vins : Des noix de Saint-Jacques snackées, une sole ou un filet de Saint-Pierre servi avec son beurre blanc et accompagné d'une purée de pommes de terre ou de topinambour, ou encore de gnocchis.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques